Закуски с рыбой

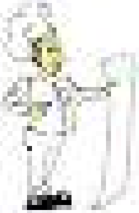
Семь поварят

Закуски с рыбой

Издательство «Эксмо»

СОДЕРЖАНИЕ

Канапе с лососем 4
Осетрина по-императорски 5
Закуска «Пикник» 6
Закуска из сельди 7
Сельдь по-русски 8
Сельдь рубленая 9
Печень «гнезда» 10
Ставрида маринованная 11
Ассорти рыбное 12
Шашлычки из копченой рыбы 13
Рулетики из лосося 14
Лососевые палочки 15
Рулетики из копченого лосося 16
Шарики из лосося 17
Тарталетки с муссом из лосося 18
Рулетики с лососем 19
Острая рыбная закуска 20
Рыба под маринадом 21
Рыба под маринадом с томатом 22
Рыба в овощном соусе 23
Горбуша отварная с гарниром 24
Камбала с огурцом 25
Рыбные крокеты 26
Рыба под майонезом 27
Рыба под майонезом с желе 28
Холодная лазанья с рыбой 29
Заливной судак 30



150 килокалорий
150–250 килокалорий
250–350 килокалорий

на 12 порций

- Батон - 6 ломтиков
- Филе копченого лосося - 300 г
- Масло сливочное - 50 г
- Лук зеленый - 6 перьев
- Лимоны - 2 шт.
- Зелень укропа

1. Из ломтиков батона вырежьте кружочки толщиной 5 мм и смажьте их маслом.
2. Зеленый лук ошпарьте, нарежьте полосками и разложите на кружочки.
3. Лосось нарежьте сначала пластинками, затем пластинки – полосками, уложите их в центр кружочков в виде цветка.
4. Оформите канапе пластинками лимона и веточками укропа.

Канапе с лососем

• Время приготовления 20 минут •

Осетрина по-императорски

на 12 порций:

- филе осетрины без кожи 300 г
- корзинки 12 шт.
- вино белое сухое 1/2 стакана
- лук репчатый 1 головка
- майонез 200 г
- [illegible] 1/4 лимона
- зелень петрушки, укропа [illegible]
- [illegible]
- лимон 1 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.

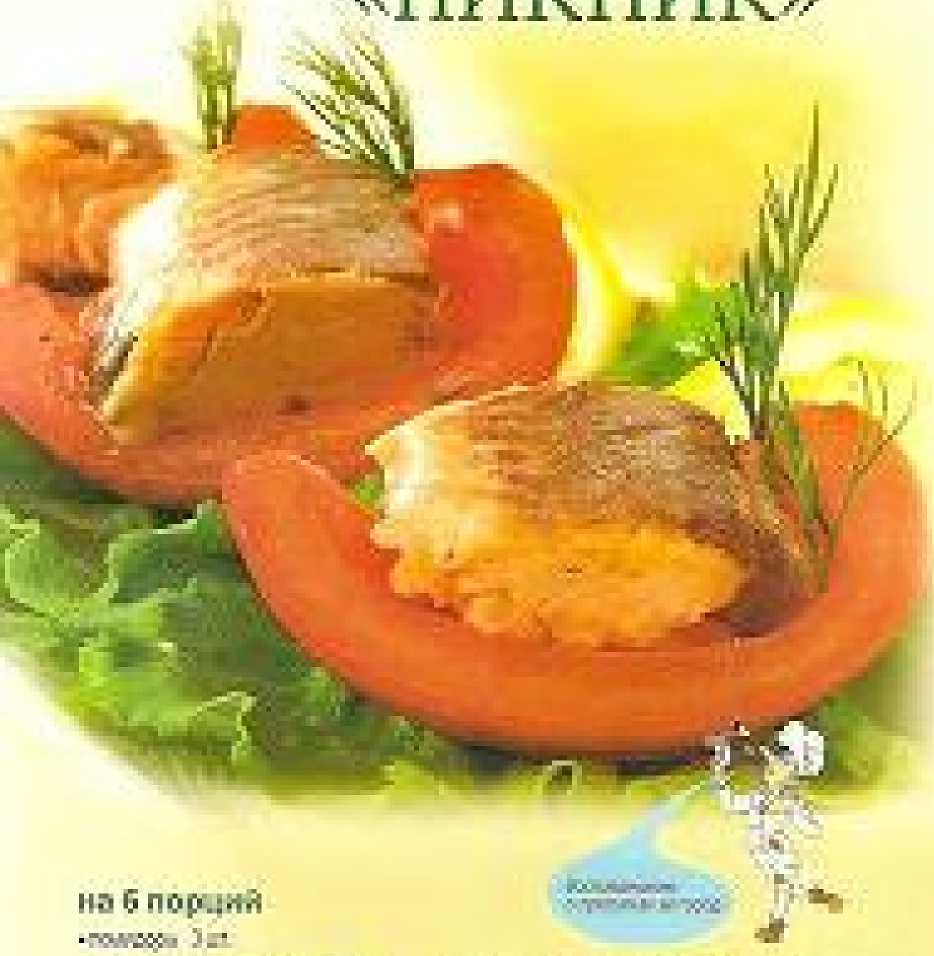
■ Осетрину нарежьте кусками, залейте вином, посолите и припускайте 10 минут, добавьте мелко нарезанный лук и припускайте еще 10 минут. Охладите, нарежьте небольшими кубиками.

■ Осетрину перемешайте с майонезом, [illegible] зеленью, маслинами и тертой лимонной цедрой.

■ Наполните корзинки приготовленной массой, оформите кусочками лимона и [illegible].

• Время приготовления 50 минут •

ЗАКУСКА «ПИКНИК»



на 6 порций

- помидоры — 3 шт.
- лосось консервированный — 200 г
- масло растительное — 1 ст. ложка
- уксус 3%-й — 2 ч. ложки
- перец черный молотый — ½ ч. ложки
- соль
- лимон — ½ шт.
- листья зеленого салата
- зелень укропа

■ Промойте помидоры, разрежьте на 4 части и, удалив семена, полейте смесью масла, уксуса, перца и соли.

■ Наполните каждую четвертинку помидоров кусочками рыбы.

■ Готовую закуску выложите на листья салата, оформите дольками лимона и зеленью.

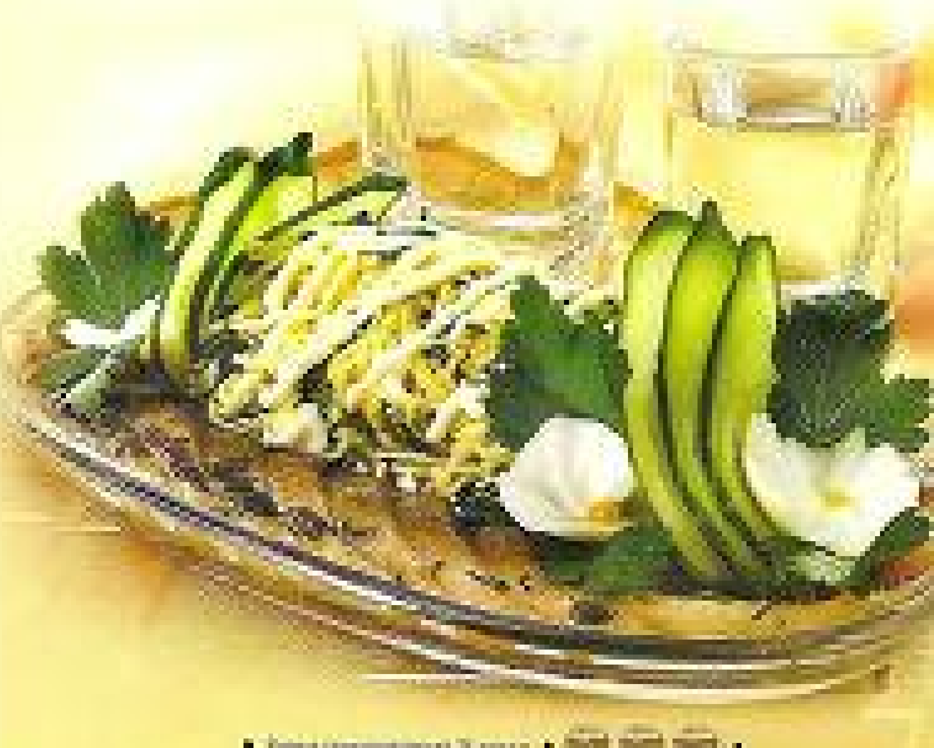
■ Время приготовления 20 минут ■

на 6 порций

- филе сельди – 200 г
- яйца вареные – 4 шт.
- сыр твердый – 200 г
- майонез – 200 г
- лук зеленый рубленый – 3 ст. ложки
- сок лимона – ½ ч. ложки
- соль, перец черный молотый
- огурец – 1 шт.
- листья зеленого салата

1. Филе сельди нарежьте ломтиками.
2. Перемешайте тертый сыр с зеленым луком и мелко рубленными яйцами, оставив 1–2 белка для оформления. Посолите, поперчите, заправьте майонезом и лимонным соком.
3. Выложите на блюдо ломтики сельди, на них – сырную смесь. Оформите цветочками из белка, листиками салата и кусочками огурца.

ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ



• Время приготовления 25 минут •

на 10 порций

- сельдь соленая 4 шт.
- огурцы маринованные 1 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- свекла вареная 2 шт.
- каперсы 2 ст. ложки
- майонез 50 г

1. Разделайте сельдь на чистое филе, а затем нарежьте его кусочками наискосок и уложите в виде целой сельди на большое блюдо.
2. Огурцы и свеклу нарежьте кубиками.
3. Белки и желтки яиц порубите по отдельности.
4. На филе сельди уложите полосками (с учетом цветового сочетания) огурцы, яичные белки, свеклу, желтки и каперсы.
5. Вокруг филе из кондитерского мешка отсадите бордюр из майонеза.

Время приготовления 40 минут

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

на 4 порции

- филе соленой сельди 500 г
- масло сливочное 50 г
- молоко 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- батон пшеничный 1 ломтик
- яблоко 1 шт.
- перец красный молотый
- яйцо вареное 1 шт.
- зелень петрушки и укропа

Сельдь рубленая

- Филе сельди, замоченный в молоке батон, очищенное от кожицы и семян яблоко, пропустить через мясорубку.
- Массу соединить с размягченным сливочным маслом, сыром и перцем, перемешать.
- Выложить на блюдо, оформить зеленью и яйцом.

Время приготовления 30 минут

Птичьи «гнезда»

на 2 порции

- сельдь малосольная 1 шт.
- яйцо вареное 1 шт.
- листья зеленого салата 4 шт.
- лук репчатый ½ головки

Сельдь разделайте на чистое филе и прокрутите через мясорубку.

Рубленую сельдь сформируйте в виде шара и уложите в центр блюда, выстеленного листьями салата.

Яичный белок отделите от желтка, мелко порубите и посыпьте им рубленую массу.

В центре шара сделайте небольшое углубление и положите в него целый желток. У основания шара сделайте бордюры из кружочков огурца и колец репчатого лука.

на 10 порций

- ставрида свежемороженая 1 кг
- [illegible] 2 ст. ложки
- масло растительное 3 ст. ложки
- майонез с укропом 1 стакан

для маринада

- уксус 3%-й 3 стакана
- перец черный горошком 5–6 шт.
- соль 1 ст. ложка

СТАВРИДА МАРИНОВАННАЯ

- Ставриду разделайте на чистое филе.
- Для маринада перемешайте указанные ингредиенты.
- Филе ставриды залейте маринадом, выдержите 2—3 дня.
- Нарежьте филе кусочками, выложите на блюдо, полейте майонезом с укропом.
- Маринованную ставриду можно подать и в жареном виде.
- Филе нарежьте кусочками, запанируйте в муке и обжарьте на масле.
- Охладите и подайте, полив майонезом и посыпав зеленью.

• Время приготовления: 40 минут плюс маринование •

АССОРТИ РЫБНОЕ

- [illegible]
- перец сладкий – 2 шт
- лимон – 2 шт
- зелень

[illegible]

[illegible]

• [illegible] •

Шашлычки из копченой рыбы

на 12 порций

- филе копченой скумбрии 2 шт.
- киви 5 шт.
- яблоки 1 шт.
- сок ½ лимона
- мандарины 3 шт.
- листья зеленого салата 5 шт.

для соуса:

- майонез ½ стакана
- соус хрен с уксусом 1 ст. ложка
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- перец красный молотый

1 Филе скумбрии нарежьте кубиками. Киви – дольками. Мандарины очистите, разберите на дольки. Яблоки освободите от семенной коробки, нарежьте дольками и сбрызните лимонным соком. Листья салата промойте, обсушите и нарежьте квадратами.

2 Наколите кубики филе вперемежку с фруктами и листьями салата на деревянные шпажки.

3 Соедините ингредиенты соуса и перемешайте.

4 Уложите шашлычки на блюдо, соус подайте отдельно.

• Время приготовления 40 минут •

на 12 порций

- лосось свежий 1,5 кг
- масло сливочное 120 г
- соус хрен с уксусом 4 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- маслины без косточек 24 шт.

■ Лосося разрежьте вдоль позвоночника на два филе, предварительно удалив голову. Срежьте кости, а затем — мякоть с кожи. Мякоть отбейте, выравнивая по толщине.

■ Масло взбейте, добавьте соус и укроп, перемешайте.

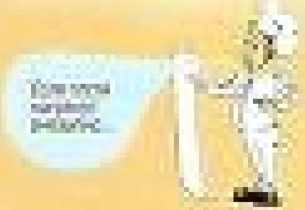
■ Выложите приготовленную смесь на филе, по краю уложите маслины и сверните филе рулетами. Заверните рулеты в пергамент и выдержите в холодильнике не менее 3 часов.

■ Перед подачей нарежьте рулеты ломтиками и уложите на блюдо.

Рулетики из лосося

• Время приготовления 60 минут плюс охлаждение •

ЛОСОСЕВЫЕ ПАЛОЧКИ



Рулетики из копченого лосося

на 20 штук

- филе копченого лосося · 200 г
- сыр твердый · 300 г
- огурец · 1 шт.
- зелень петрушки

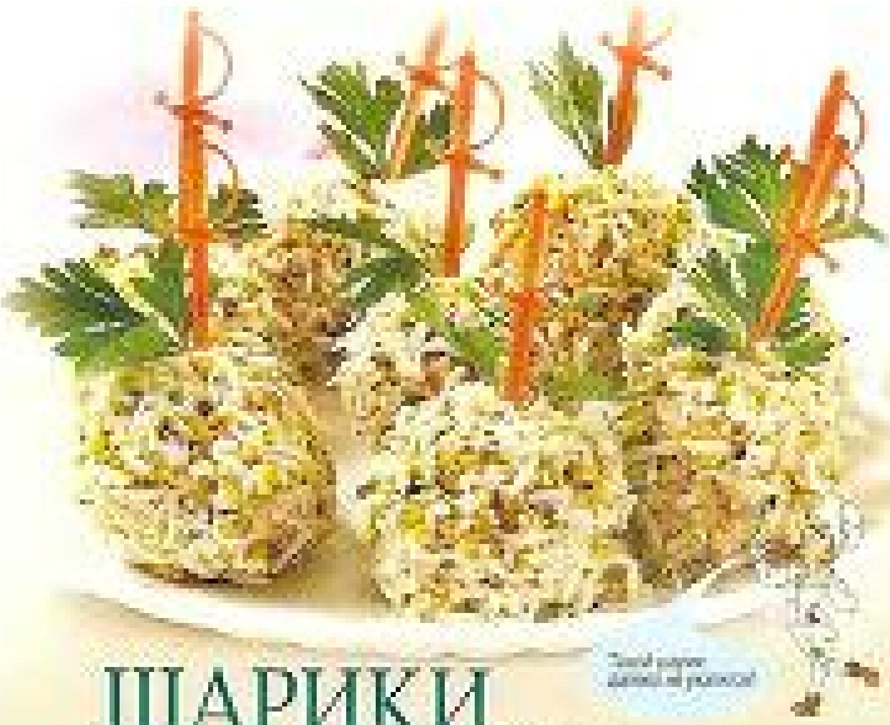
1 Сыр разрежьте на 20 кубиков. Филе лосося нарежьте тонкими полосками, огурец – кружочками.

2 Полоски лосося сверните рулетиками и каждый вместе с кружочком огурца прикрепите шпажкой к сырному кубику. Оформите зеленью.

■ Время приготовления 20 минут ■

на 24 штуки

- лосось или тунец консервированный в собственном соку 500 г
- филе копченого лосося 100 г
- яйца вареные 4 шт.
- фисташки рубленые ½ стакана
- тимьян сушеный 1 ч. ложка
- сыр тертый 2 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- соус хрен с уксусом 1 ч. ложка
- зелень петрушки



ШАРИКИ ИЗ ЛОСОСЯ

- Лосось освободите от заливки, разомните. Желтки отделите от белков и протрите их через сито. Хрен отожмите от заливки.
- Лосось, желтки, хрен, половину нормы фисташек, тимьян, тертый сыр, масло и мелко нарезанное филе копченого лосося перемешайте. Из приготовленной массы сформуйте шарики величиной с грецкий орех.
- Яичные белки натрите на мелкой терке, перемешайте с оставшимися орехами и запанируйте в этой смеси шарики.
- Уложите шарики на блюдо и оформите зеленью.

- Время приготовления 35 минут

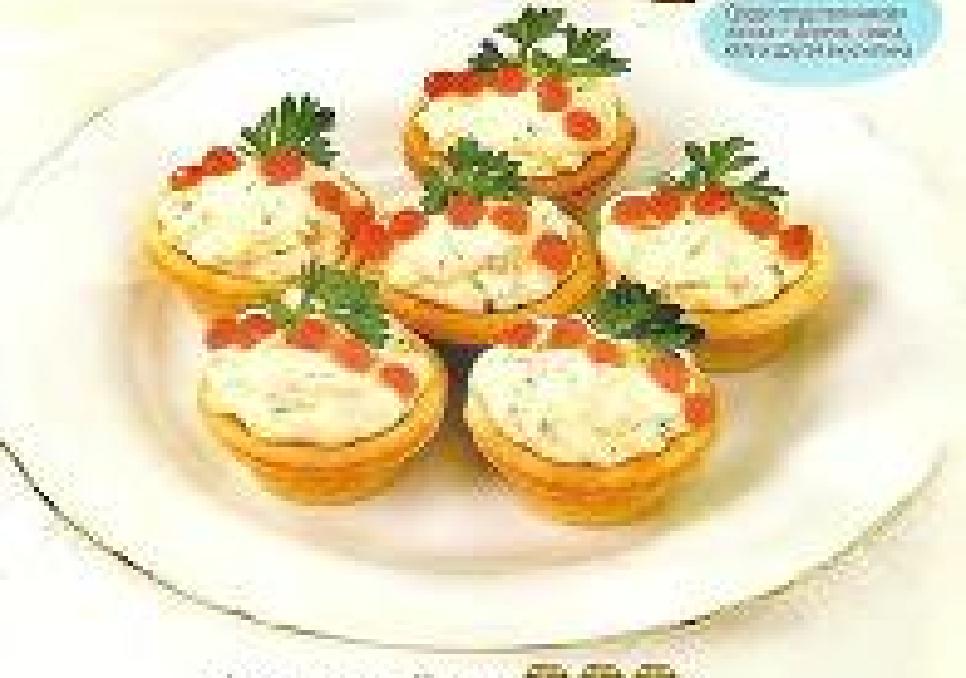
Тарталетки с муссом из лосося

на 12 порций

- тарталетки готовые – 12 шт.
- филе копченого лосося – 300 г
- сыр плавленый мягкий – 200 г
- чеснок – 1 зубчик
- зелень петрушки рубленая – 2 ч. ложки
- сок лимонный – 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- икра лососевая – 1 ст. ложка

■ Филе лосося мелко нарезать и взбить миксером с сыром, чесноком, лимонным соком, перцем и рубленой зеленью до получения пышной массы.

■ Отсадить мусс с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой в тарталетки. Оформить икрой и зеленью петрушки.



■ Время приготовления 15 минут ■

на 12 порций

для теста:

- мука блинная «Макфа» – 4 ст. ложки
- молоко – 1 стакан
- яйца – 2 шт.
- зелень укропа рубленая – 1 ст. ложка
- соль, перец черный молотый
- масло для жарки

для начинки:

- филе копченого лосося – 300 г
- лук зеленый рубленый – 300 г
- масло сливочное – 1 ст. ложка
- чеснок рубленый – 2 зубчика
- соль, перец черный молотый

РУЛЕТИКИ С ЛОСОСЕМ

■ Из муки, молока и яиц замесите жидкое тесто, добавьте соль, перец и укроп, перемешайте. Испеките блинчики, смазывая разогретую сковороду маслом.

■ Лук обжаривайте на масле при слабом нагреве до размягчения, посолите, поперчите, добавьте чеснок, перемешайте и охладите.

■ Филе лосося нарежьте тонкими широкими пластинами.

■ На блинчики уложите луковую начинку, на нее – пластины лосося. Сверните блинчики рулетиками.

■ Перед подачей разрежьте рулетики на 3–4 части и скрепите шпажками.

• Время приготовления 30 минут •

на 6 порций

- филе морского окуня или судака – 400 г
- томат-пюре – 125 г
- лук репчатый – 1 головка
- перец сладкий – 1 шт.
- чеснок – 2 зубчика
- масло растительное – 2 ст. ложки
- бульон рыбный или вода – 2 ст. ложки
- корень хрена тертый – 1 ст. ложка
- сахар – ½ ч. ложки
- перец красный молотый – 1 щепотка
- соль
- лимон – 1 шт.
- зелень укропа или петрушки

Острая рыбная закуска

■ Для соуса мелко рубленный лук обжарьте на половине нормы масла до золотистого цвета, добавьте измельченный чеснок, хрен, мелко нарезанный сладкий перец и прогрейте овощи, помешивая. Положите томат-пюре, сахар, посолите, поперчите, влейте бульон и тушите соус 15 минут.

■ Филе рыбы нарежьте кубиками, посолите, поперчите и обжарьте на оставшемся масле до образования золотистой корочки.

■ Соедините обжаренную рыбу с приготовленным соусом и прогревайте еще 15 минут. Охладите.

■ Перед подачей сбрызните рыбу соком лимона. Оформите ломтиками лимона и зеленью.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

на 6 порций

- филе рыбы (морской окунь, навага, треска) – 800 г
- мука пшеничная – 3 ст. ложки
- масло растительное – 2 ст. ложки
- соль
- зелень укропа или петрушки

для маринада:

- уксус 3%-й – 300 г
- морковь – 3 шт.
- лук репчатый – 2 головки
- корень петрушки – 1 шт.
- масло растительное – 3 ст. ложки
- бульон рыбный – 2 ст. ложки
- сахар – 1 ч. ложка
- перец черный и душистый – по 3–4 горошины
- гвоздика
- лавровый лист
- соль

■ Для маринада нарезанный кольцами лук обжаривайте на масле 5 минут без изменения цвета. Положите нарезанные соломкой коренья и обжаривайте ещё 5–7 минут. Влейте бульон, положите пряности, специи и тушите 15–20 минут. Добавьте уксус и доведите маринад до кипения.

■ Филе рыбы посолите, запанируйте в муке и обжарьте на масле до образования золотистой корочки.

■ Переложите рыбу в глубокое блюдо, залейте горячим маринадом и охладите.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- филе рыбы (судак, щука, сом) 500 г
- мука пшеничная 1/2 ст. ложки
- масло растительное 1/2 ст. ложки
- лук зеленый 50 г
- соль, перец черный молотый

для маринада

- морковь 375 г
- лук репчатый 3 головки
- корень петрушки 50 г
- томат-пюре 150 г
- масло растительное 2½ ст. ложки
- уксус 3% 4 ст. ложки
- бульон или вода 1½ стакана
- сахар 20 г
- лавровый лист 1 шт.
- соль, перец черный и душистый

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ С ТОМАТОМ

Филе рыбы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, запанируйте в муке, обжарьте на масле и охладите.

Для маринада овощи нарежьте соломкой, спассеруйте на масле, затем добавьте томат и тушите 5–7 минут. Влейте бульон или воду с уксусом и варите 15–20 минут. Добавьте лавровый лист, перец, сахар, соль по вкусу.

Уложите рыбу в глубокую посуду, залейте маринадом и поставьте в холодильник. При подаче выложите на блюдо и посыпьте мелко нарезанным луком.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

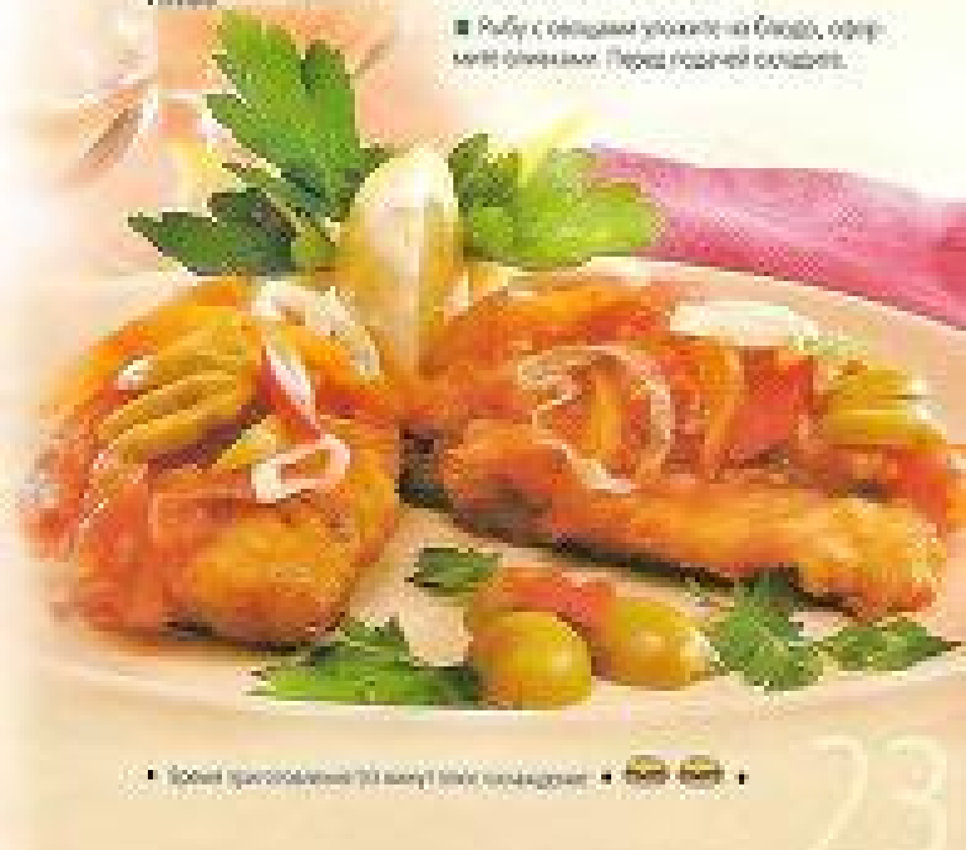
Рыба в овощном соусе

на 8 порций

- филе рыбы 1 кг
- лук репчатый 2 головки
- перец сладкий 2 шт.
- чеснок 3 зубчика
- помидоры 500 г
- зелень петрушки 1 пучок
- масло оливковое 100 г
- томат-пюре 3 ст. ложки
- соль, перец черный молотый
- оливки

■ Лук нарежьте кольцами, сладкий перец – соломкой. Чеснок и петрушку измельчите. Помидоры, сняв кожицу, нарежьте ломтиками. Рыбу обжарьте на разогретом масле, затем уберите ее. В этом же масле обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте сладкий перец и тушите овощи до мягкости. Затем положите чеснок, помидоры и зелень. Томат-пюре разведите 1 стаканом воды, посолите, поперчите и соедините с овощами. Варите 10 минут. В приготовленный соус положите рыбу. Прогрейте на слабом огне.

■ Рыбу с овощами уложите на блюдо, оформите оливками. Перед подачей охладите.



• Время приготовления 50 минут (без охлаждения) •

Горбуша отварная с гарниром

на 5 порций

- филе горбуши 200 г
- картофель варёный 1 шт.
- помидор 1 шт.
- капуста цветная варёная 50 г
- зелёный горошек консервированный 50 г
- листья зелёного салата 2 шт.
- сок лимонный 1 ч. ложка

■ Филе горбуши нарежьте порционными кусками, отварите до готовности, охладите.

■ Помидор нарежьте дольками, картофель – кружочками, цветную капусту разберите на соцветия.

■ На блюдо, выстланное листьями салата, уложите кусочки горбуши, вокруг разместите букетами подготовленные овощи и зеленый горошек, полейте лимонным соком.

• Время приготовления 40 минут •

на 12 порций

- филе камбалы – 3 шт.
- огурцы маринованные – 4 шт.
- хлеб пшеничный – 12 ломтиков
- лук репчатый – 2 головки
- грибы – 400 г
- масло сливочное – 4 ст. ложки
- мука пшеничная – 1 ст. ложка
- бульон рыбный – 2 стакана
- зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки
- сок ½ лимона
- сливки густые – ½ стакана
- приправа карри – 1 ч. ложка
- помидоры – 1 шт.
- соль, перец черный молотый

КАМБАЛА С ОГУРЧИКОМ

Для начинки очищенные от кожицы и семян огурцы нарежьте соломкой. Добавьте немного воды и припускайте 15 минут. Лук мелко порубите, слегка обжарьте на части масла, добавьте рубленые грибы и жарьте все вместе около 10 минут. Муку подсушите до золотистого цвета, охладите и разведите одним стаканом бульона. Варите соус до загустения. Добавьте огурцы, лук, грибы, зелень, соль и перец.

На широкую часть филе уложите столовую ложку начинки и сверните его трубочкой, скрепите деревянной шпажкой.

Нафаршированное филе уложите в сотейник, подлейте оставшийся бульон и лимонный сок. Посолите и припускайте 20 минут. Охладите.

Перед подачей ломтики хлеба обжарьте на оставшемся масле, положите на один край каждого рыбный рулетик, а на другой отсадите из кондитерского шприца розетку из сливок, взбитых с приправой карри. Оформите дольками помидора.

Время приготовления 1 час 30 минут

Рыбные крокеты

на 8 порций

- филе рыбы 400 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- картофель 2–3 шт.
- сыр твердый тертый 50 г
- яйцо 1 шт.
- мука и сухари белые молотые по 1/2 стакана
- приправа для рыбных блюд 1/4 ч. ложки
- оливки, фаршированные перцем 24 шт.
- соль, перец черный молотый
- масло растительное для фритюра

■ Картофель сварите в подсоленной воде до готовности. Слейте воду, картофель протрите горячим и охладите.

■ Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле без изменения цвета. Охладите.

■ Филе пропустите через мясорубку с обжаренным луком, смешайте с картофелем и сыром. Заправьте приправой, посолите и поперчите.

■ Из массы сформуйте 24 шарика, вложите в середину каждого по оливке. Запанируйте крокеты в муке, затем в яйце, слегка разведенном водой, и в сухарях.

■ Жарьте во фритюре до образования золотистой корочки. Обсушите на бумажной салфетке. Подавайте горячими.

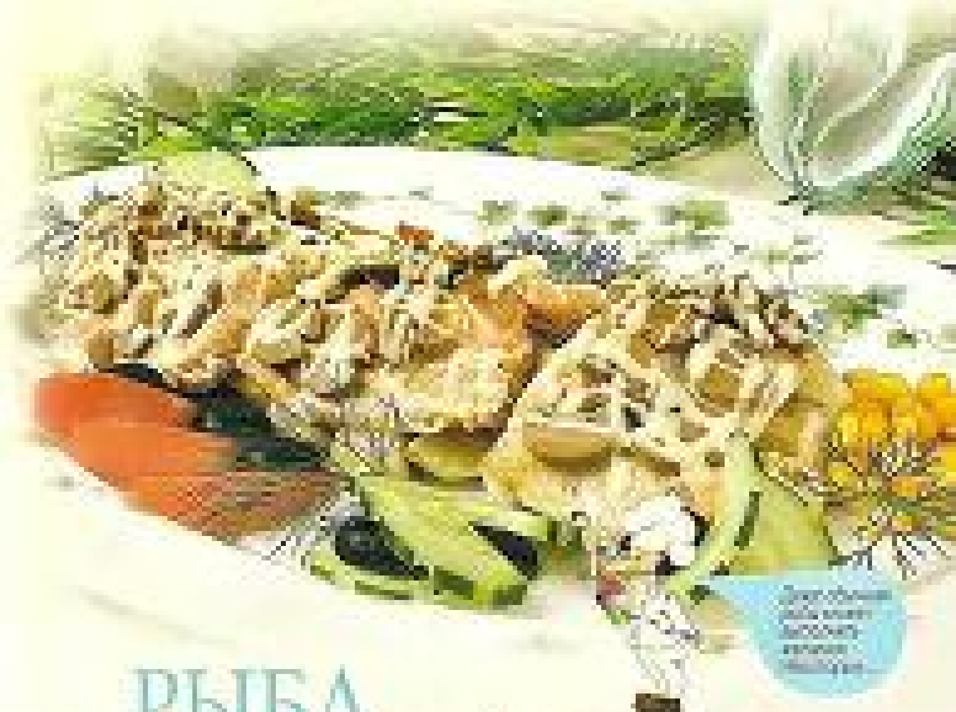
• Время приготовления 1 час 20 минут •

на 6 порций

- окунь или морской окунь 900 г
- грибы 100 г
- масло сливочное 30 г
- соус майонез 250 г

для гарнира:

- картофель 120 г
- морковь 90 г
- огурцы свежие, соленые или маринованные 90 г
- зеленый горошек или фрукты консервированные 60 г



РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

- Картофель и морковь сварите. Охладите.
- Рыбу разделайте на филе без кожи и костей, припустите.
- Грибы нарежьте и обжарьте на масле.
- Вареные овощи и огурцы нарежьте кубиками, добавьте зеленый горошек и перемешайте. Заправьте частью майонеза, уложите гарнир на блюдо, сверху поместите кусочки рыбы, затем грибы и залейте все оставшимся майонезом. Оформите блюдо веточками зелени и овощами.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ С ЖЕЛЕ

на 4 порции

- филе судака 400 г
- вино белое сухое ½ стакана
- помидоры 3 шт.
- майонез 200 г
- желатин 2 ч. ложки
- вода 2 ст. ложки
- кетчуп острый 100 г
- соль, перец черный молотый
- зелень петрушки

■ Филе судака посолите, поперчите, припустите в вине до готовности. Затем охладите и нарежьте кусочками.

■ Желатин замочите в холодной воде, затем прогрейте на водяной бане до полного растворения крупинок. Охладите.

■ Майонез перемешайте с желатином.

■ Дно формы выстелите пищевой пленкой, налейте часть майонеза с желе, выложите кусочки рыбы, на них — слой нарезанных кружочками помидоров, полейте частью майонеза, затем выложите еще слой рыбы и залейте оставшимся майонезом с желе. Охладите 2 часа.

■ При подаче выложите рыбу на блюдо, снимите пленку.

■ Оформите зеленью и кетчупом.

Холодная лазанья с рыбой

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Заливной судак

На 4 порции

- филе судака 500 г
- лук репчатый 1 головка
- корень петрушки 1 шт.
- желатин 1 ст. ложка
- лавровый лист 1–2 шт.
- вода 2 стакана
- соль
- морковь 1 шт.
- лимон 1 шт.
- зелень петрушки

Филе судака нарежьте порционными кусками.

Приготовьте бульон, добавив коренья, лук, лавровый лист и соль. Готовое филе охладите.

Желатин замочите в холодной кипяченой воде, затем распустите на водяной бане.

Полученный при припускании бульон процедите, добавьте подготовленный желатин, прокипятите.

Филе выложите на блюдо, оформите ломтиками лимона, вырезанными из моркови цветочками, зеленью и залейте приготовленным желе в 2–3 приема. Заливное выдержите в холодном месте 30 минут.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •

УДК [illegible]
ББК [illegible]
З-32

Закуски с рыбой. – 4-е изд. – Челябинск: Аркаим, 2005. – 32 с.: ил. – [illegible]

ISBN [illegible]

Рецепты из этой книги помогут вам приготовить [illegible] закуски с рыбой [illegible] так и для праздничного стола.

УДК [illegible]
ББК [illegible]

[illegible]

Издание для досуга

Закуски с рыбой

Ответственный редактор [illegible]
Научный редактор [illegible]
Дизайн серии – [illegible]
Художник [illegible]
Художественный редактор [illegible]
Технический редактор [illegible]
Компьютерная верстка – [illegible]
Корректор [illegible]
Фотограф [illegible]
Обложка:
Дизайн обложки – [illegible]
Фотограф [illegible]
Стилист [illegible]

Блюда приготовлены и сфотографированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

[illegible]

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск: ООО «Издательство «Аркаим»
[illegible], г. Челябинск, ул. [illegible], 2
тел. [illegible]
тел./факс [illegible]
e-mail: [illegible]

Москва: представительство ООО «Издательство «Аркаим»
[illegible], г. Москва, ул. [illegible]
тел. [illegible]
e-mail: [illegible]

ISBN [illegible]

© [illegible], 2004, 2005
© ООО «Издательство «Аркаим», 2004, 2005

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ЗАКУСКИ С РЫБОЙ

«МАКФА» — СИМВОЛ КАЧЕСТВА!

www.millionmenu.ru